



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CEVİZLİ KEK

Hamuru için:

2 su bardağı un

3 çorba kaşığı erimiş tereyağı

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 paket vanilya

2 yumurta

2 çorba kaşığı yoğurt

2 çay bardağı şeker

1 çay bardağı ceviz

Yarım paket kabartma tozu

Öncelikle yumurta ve şekerini çırpın ve içine ceviz hariç tüm malzemeyi koyup yağlanmış yuvarlak kalıba dökün. Üzerine cevizleri batırıp 160 derecedeki fırında 30 dakika kadar pişirip çıkartın.
